ZIEMIANIN

TYGODNIK ROLNICZO-TECHNOLOGICZNY.

Numer 13. ROK SIÓDMY Dnia 28. *Marca* 1841. r.

Przedpłata: w *Warszawie* półrocznie zł. 12 rocznie zł. 24; na *prowincyi* półrocznie zł. 15, rocznie 30.



Przyjmuje się po wszystkich Urzędach i Stacyach Pocztowych, a w *Warszawie* w Kantorze Głównym i po Księgarniach.

Spis rzeczy: — Gospodarstwo wiejskie: O użyciu i skutkach nawozu stajennego. — O marglu. — Gospodarstwo domowe: o przechowywaniu mięsa w letniéj porze. — Oznaki czokolady dobréj i fałszowanéj. Rozmaitości: Nowa jutrzenka dla fabrykacyi cukru z buraków. — Sztuczna kawa. — Handel pijawkami. Środek przeciw wściekliznie. — Brukowanie ulic gummą elastyczną. — Sprostowanie omyłki.

Gospodarstwo Wiejskie

O użyciu i skutkach nawozu stajennego (a).

(przez p. *Zierl*).

Nawóz stajenny, albo się miesza z ziemią przed rozpoczęciem wegetacyi uprawianych roślin, lub też się dopiero używa po ich zasianiu; czyli do powierzchownego ziemi gnojenia. Działania onegóż są tu różne, skutki mniéj więcéj mocniejsze, podług miejsca i okoliczności.

Zdaje się niepodlegać wątpliwości, że dana ilość nawozu stajennego, większy sprawia skutek będąc przed wegetacyą umięszana z ziemią, aniżeli gdy do powierzchownego pognojenia użytą zostanie; albowiem *wpiérwszym* przypadku, wiele ciał, pod czas fermentacyi gnoju w ziemi wywiązanych, jako: *kwas węglowy*, *ammoniak*, i w. in. łączy się z ziemią i służy późniéj na pokarm roślinności; kiedy *w drugim* razie, też ciała łatwo się ulotniają, a następnie, dla roślinności są stracone (b). Prócz tego, nie wszystkie rośliny mogą być powierzchownie gnojone; np. zbożom łatwo to szkodzi i zrządza ich poleganie, lub téż większy plon słomy niż ziarna.

Nadto, powierzchowne gnojenie nie jest stosownem w tych wszystkich przypadkach, gdzie nawożenie ziemi, nietylko ma służyć do użyźnienia, lecz także do poprawienia fizycznych jéj własności; co w wielu przypadkach, jest głównym rolnika celem; a mianowicie w gruncie ściśłym, zimnym lub sapowatym.

(a) Patrz Tygod z r. zeszłego stron. 426. Red.

(b) Może to mieć miejsce co do nawozu do wysokiego stopnia rozłożonego, jaki się zwykle używa do powierzchownego gnojenia; lecz nawóz świeży, na roli przez niejaki czas, mianowicie w zimowéj porze rozpostarty, podług doświadczeń piérwszych agronomów, nie traci przez *ulotnienie części odżywnych*; najprzód: ponieważ w letniéj porze, *będąc płytko rozpostarty*, nie fermentuje; *powtóre* ponieważ, jeżeli jaka się część z niego ulotni, tedy przyciąga on inne ciała z powietrza i wilgoci i niemi się napawa. Red.

Powierzchowne gnojenie, ma przynosić te korzyści: *najprzód* że nie wysusza tyle ziemi co mięszanie z nią nawozów; *powtóre*, że ochroni rośliny przeciw mrozom i wiatrom zimnym.

Co do pierwszego. Pewna, że powierzchowne nawożenie nie wysusza tyle ziemi; a więc, o ile dla gruntu suchego może być stosowném; o tyle stać się musi szkodliwém tam, gdzie właśnie chodzi o przesuszenie roli, za pomocą powstałéj w przyoranym nawozie fermentacyi

Co do drugiego. Przeciw mrozom, cienka warstwa nawozu stajennego, należycie rozłożonego, (gdyż zwykle taki się tylko używa do powierzchownego gnojenia), zapewne rośliny nie chroni, gdyż przy kilku już nawet stopniach zimna, gnój i ziemia zupełnie zamarzają. Przeciw zimnym wiatrom może ono wprawdzie chronić rośliny, a tém bardziéj, im nawóz mniéj jest rozłożonym, czyli im więcéj zawiera nieprzegniłéj słomy, i w większéj dany ilości.

Lecz korzyści téj, zapewne niezrównoważa ta okoliczność: że woda deszczowa, więcéj opłókiwa nawóz na powierzchni roli leżący i unosi z sobą wiele najżyzniejszych onegóż części, jeżeli ma jakikolwiek spadek; lub w przeciwnym razie, topi je w wnętrzności ziemi, (mianowicie jeżeli spodnia warstwa jest przypuszczalna), nierównie łatwiéj, aniżeli gdy nawóz jest przyorany.

A zatém, powierzchowne gnojenie, uważać należy nie za prawidło ogólne, ale za wyjątek wrazie szczególnym, a mianowicie:

1. Lepiéj jest rozpostrzedz nawóz na ozimine już zasianéj, aniżeli go przyorywać ostatnią, czyli siewną orką, co częściéj się przyczynia do ochybienia, aniżeli obrodzenia tego zboża.

2. W ogólności, gdzie grunt jest tak lekki, pulchny i suchy, iż przyoranie nawozu niezupełnie rozłożonego, bardziéjby go jeszcze rozpulchniło i wysuszyło, tam korzystniej go użyznić nawozem powierzchownym, używając do tego tak zwanego *kompostu*. Albowiem, chcąc doprowadzić nawóz stajenny do tego stopnia rozkładu, jaki dla tego gruntu za stosowny uważać należy, może większa połowa najżyzniejszych onegóż części, daremnieby straconą została. Przeciwnie zaś, przy sporządzaniu kompostu, strata takowa poniekąd wcale miejsca nie ma; gdyż części z nawozu stajennego wywiązane, zatrzymują inne ciała do kompostu użyte.

3. Powierzchowne gnojenie stosowniejsze jest w klimacie zimniejszym, a mianowicie wilgotniejszym, aniżeli w suchym.

Jednakowóż i w powyższych przypadkach, powierzchowne gnojenie nie w każdym razie może mieć miejsce; potrzeba aby położenie roli nie było pochyłe; gdyż w tym razie woda deszczowa spławia najżyzniejsze części nawozu.

Wielu także gospodarzy utrzymuje, że powierzchowne gnojenie, w ten czas tylko wywiera dobry skutek, gdy się uskutecznia zanim zasiew powschodzi; jeżeli się zaś wtedy dopiero ziemia nawozem przykrywa, gdy już zboże poczyna się zielenić, skutek nawozu zawsze jest słabszy, a częstokroć żaden. — „Zkąd to pochodzi, — mówi Bloch — trudno dociec; że zaś tak jest, wielokrotna praktyka przekonywa.“

Lecz i ten sposób gnojenia roli ma swoje niedogodności; najgłówniejszą jest ta, że rola obsiana za nadto się tratuje, i kolejami przerzyna; przez co wiele roślin ginie.

Powierzchowny nawóz najwięcéj służy roślinom groszkowym, z téj przyczyny, iż ciała lotne, podczas rozkładu się wywięzujące, połykane są przez liście tychże roślin. Dla tego, bez obawy można tu używać nawozu mniéj nawet rozłożonego.

Podczas nawożenia roli zwyczajnym sposobem, na następujące okoliczności wzgląd mieć należy: 1. *na czas wywożenia nawozu;* 2. *na czas przyorywania;* 3. *na głębokość przyorywania;* 4. *na ilość.*

Co do pierwszego. — Czas wywożenia stosuje się do natury roślin, pod które nawóz ma być

dany. — W gospodarstwach trzy polowych, nawóz wywozi się zwykle w ugor pod oziminę, po ukończeniu zasiewów letnich. W gospodarstwach zaś płodozmiennych, wozi się w części w jesieni, w części w porze zimowéj i na wiosnę, pod tak zwane ugorowe rośliny; to jest wcześniéj lub późniéj przed siewem tychże roślin, stosownie do natury, po nich nastąpić mających. Im nawóz jest surowszy, czyli mniéj przetrawiony, im grunt ściślejszy, im nawóz surowy mniéj jest dogodny roślinom, późniéj na nim uprawiać się mającym, tém téż wcześniéj może być z ziemią połączony. — A nawet, wcześniejsze przyoranie nawozu, i ztąd jest już korzystném, że będące w nim nasienie chwastów rozwija się i następną orką niszczy. — Jeżeli zaś nawóz jest do wysokiego stopnia przegniły, w niewielkiéj na raz ilości ma być dany; przytém rola mająca się nim nawozić; nie bardzo jest słaba (rędzina), w ówczas lepiéj jest dać go przed orką siewną (ugorowych roślin); lecz w tym razie potrzeba *najprzód* najjednostajniéj go rozpostrzedz; *powtóre* najdokładniéj przyorać tak głęboko, by podczas bronowania lub extyrpowania siewu, na wierzch wydobyty nie został.

Co do drugiego. Podzielone są jeszcze zdania rolników co do czasu przyorywania nawozu, jedni utrzymują że nawóz długi czasu przeciąg może leżeć rozpostarty na roli przed przyoraniem; drudzy zaś mniemają, że go należy wywozić w pole w jesieni lub w zimę na kupy; inni nakoniec, że go potrzeba zaraz przyorać. — Podług mego zdania, ostatnie postępowanie jest najstosowniejsze; gdyż nawóz będąc długi czas rozpostarty na roli, nietylko traci wiele części odżywnych, ale nadto, skutkiem ciągłego rozkładu, utraca właśnie te przymioty, które go czynią nader użytecznym dla roli mocnéj, gliniastéj. — Tylko w tym przypadku nawóz rozpostarty na roli przez czas niejaki zostawić można, gdy się wozi w stanie surowym na rolę lekką; albowiem przez mniejsze złe, większemu się zapobiega.

Co do trzeciego. Jak głęboko nawóz ma być przyorany, to zawisło od grubości warstwy rodzajnéj i natury roślin uprawiać się mających. — W roli suchéj, lekkiéj, mającéj warstwę rodzajną płytką, a spodnią przepuszczalną, w żadnym razie nie należy tak głęboko nawozu przyorywać, by aż do spodniéj warstwy sięgał, czyli na niéj spoczywał. — Przeciwnie zaś, w gruncie gliniastym i marglowym, którego warstwa spodnia wody nie przepuszcza, tém głębiéj nawóz przyorać wypada, im go mniéj ma spożyć roślina nasamprzód na nim uprawiać się mająca, lub téż im głębiéj swe korzenie zapuszcza. Im zaś krótsze ma korzenie, i im prędzéj na jéj pokarm nawóz ma zostać obrócony, tém téż płytciéj przyorać go wypada.

(Dokończenie w nast. Nrze.)

O marglu.

Marglowanie roli, nie należy bynajmniéj do nowych rolniczych odkryć; było ono już bowiem znaném nawet dawnym Rzymianom. A nawet w całych Niemczech, od wieków prawie było w używaniu. Tymczasem porzucono je, doznawszy z marglowania rzeczywiście szkodliwych skutków; lecz nie pochodziło to przecież bynajmniéj z natury tego minerału, lecz z nieznajomości rzeczy.

Widząc nader wielkie skutki po *piérwszym* marglowaniu roli, częstokroć nawet świeży nawóz przewyższające, mniemano iż margiel bezpośrednio dostarcza roślinom pokarmu; zatém że nawóz zwierzęcy zatąpić potrafi. A że marglowanie, w wielu miejscach, nie równie taniéj przychodziło aniżeli nawożenie roli zwierzęcym nawozem, przeto w miejsce ostatniego, pierwszego używano.

Takowe postępowanie całkiem było przeciwne naturze rzeczy. Ściślę rzecz biorąc, margiel nieudziela bezpośrednio roślinom pokarmu, w tym stopniu, by się bez nawozu zwierzęcego obejść można; lecz raczéj będący w ziemi, a niezupełnie do przejścia w rośliny usposobiony, że tak powiem, trawi i na istotny pokarm przeistacza. A więc, dobre onegóż skutki w tenczas się tylko objawiają, gdy się znajdują w ziemi szczątki, bądź to roślinne, bądź z nawozu zwierzęcego pochodzące; a które z przyczyn miejscowych, na istotny pokarm roślin nie zostały przetworzone.

Jeżeli zatém często rolę marglujemy, bez dodania nawozu zwierzęcego, wtedy, rzecz naturalna, iż rola z czasem zupełnie się wypłoni; czyli utraci cały zasób materyałów, z których powstaje pokarm roślin.

Zresztą, użyteczność marglu nieogranicza się na wymienioném wyżéj przerabianiu na pokarm roślin, części nierozłożonych; potrójnie on bowiem jeszcze roślinności jest użytecznym, a mianowicie:

1. Bądąc złożonym z *wapna* i *gliny* lub *piasku*, poprawia fizycznie rolę, gdy piaszczystą nawoziemy marglem *gliniastym*, a gliniastą piaszczystym.

2. Grunt kwaśny; czyli zawartą w nim *kwaśną próchnicę*, zatém dla roślinności niezdatną, odkwasza i na zdrowy pokarm przeistacza.

3. Skutkiem mocnego przyciągania z atmosfery wilgoci, grunt suchy czyni wilgotniejszym, a następnie roślinności dogodniejszym. — Nakoniec:

4. Zawarty w marglu węglan wapna, udziela roślinom *nieco* pokarmu bezpośrednio.

W ogólności, skutki marglowania są następujące:

1. Przez marglowanie, grunt ścisły, gliniasty, staje się kruchym, przez co wiele się ułatwia uprawa onegóż; grunt zaś suchy, piaszczysty, wilgotniejszym, a następnie urodzajniejszym.

2. Wszelkie rośliny na gruncie marglowanym uprawiane, bujniéj rosną i większy plon wydają; przytem liście mają szersze, koloru ciemniejszego; ziarno większe i bardziéj mączyste. — Nakoniec:

3. Marglowanie zdaje się wytępiać niektóre rośliny; bąć to, że wapno ich naturze jest szkodliwém, lub téż skutkiem większéj bujności roślin uprawianych.

Gospodarstwo domowe

O przechowywaniu mięsa w letniéj porze.

W prawdzie nie można zaprzeczyć, że dobre przechowywanie mięsa w letniéj porze jest o wiele trudniejszem od przechowywania go w zimie; z tém wszystkiém, wiele posiadamy środków zapobiegania w piérwszym razie jego gniciu czyli rozkładowi, a mianowicie nieprzyjemnéj woni, jaką w tym przypadku wywiera.

Powszechném jest to zdanie, że ciepło jest jedyną przyczyną wzbudzania i przyspieszania zgnilizny. Tak przecież nie jest; owszem, ciepło zdaje się wstrzymywać gnicie, czyli mówiąc zwyczajnym językiem, *starzenie* się mięsa. Często bowiem widzimy w jatkach mięso przez cały dzień wystawione na działanie promieni słonecznych, a przecież nie napotykamy w niém początku zgnilizny, lubo cała jego powierzchnia mniéj wiecéj zczerniała; zresztą gdyby to szko-

dzić mu miało, zapewneby to od dawna rzeźnicy spostrzegli i na słońce go nie wystawiali. — Nadto, tak mięso, jak np. ryby, na słońcu suszyć można; nietylko zaś przez to nie tracą na smaku, ale owszem są smaczniejsze.

Wilgoć, nierównie mięsu jest szkodliwszą od ciepła; a jeżeli obiedwie te przyczyny wraz działają, wtedy zgnilizna wkrótce się zawięzuje i spiesznie rozszerza. Dla tego to, w składach *wilgotno-ciepłych* mięso tak szybko się psuje, a przeciwnie *w suchém powietrzu* przechowywa się dosyć długo. — Zawieszone bowiem w miejscu suchém, na przeciąg powietrza wystawionêm, a przeciw muchom np. gazą zabezpieczoném, długo się ono w stanie świeżym konserwuje.

Owóż, *za piérwsze prawidło* w przechowywaniu mięsa w letniéj porze uważać należy: aby nie było trzymaném w miejscu wilgotném; a szczególniéj wraz z innemi gospodarskiemi produktami, jak to zwykle ma miejsce na wsi. — Owszem, bardzo często całkiem przeciwnie téj zasadzie gospodynie postępują; to jest: naumyślnie kładą mięso w zimną wodę, aby tym sposobem zgniliźnie zapobiedz; a wszakże jest to najpewniejszy środek jéj wzbudzenia i przyspieszenia.

Kto o prawdzie tego twierdzenia powątpiewa, z łatwością może się o niéj z własnego przekonać doświadczenia. Dosyć jest bowiem kupić kawał świeżego mięsa; jednę połowę zamaczać w świeżéj wodzie, a drugą zostawić w naturalnym stanie i obiedwie połowy zawiesić w miejscu suchém, przewiewném i na drugi dzień do jedzenia przyrządzić: — piérwsze zapewne już mniéj więcéj nieprzyjemnéj woni nabędzie, kiedy drugie w stanie świeżym znajdować się będzie.

W prawdzie wiadomo mi, że wiele gospodyń moczy przez noc mięso nieco podstarzałe, dla odjęcia mu nieprzyjemnéj woni; ale powtarzam, jest to jedyny środek posunięcia w niém zgnilizny do wyższego stopnia. — Wilgoć, tak dalece mięsu jest szkodliwą, że nawet zmienia już znacznie smak naturalny, gdy na kilka godzin przed użyciem odmywa się w wodzie zimnéj: uczynić to należy przed samém włożeniem go do garnka, w którym ma być gotowane, lub na rożen.

Z tém wszystkiém, tylko złe użycie wody jest tu szkodliwém; dobre zaś, przyczynia się do smaku mięsa. — Jak wiadomo, mięso w stanie zupełnie świeżym gotowane lub pieczone, nie ma tak dobrego smaku, jak to, które czas niejaki przed przyrządzeniem zawieszone było. Lecz zdarzają się często przypadki, gdzie, dla pośpiechu, nie może to miéć miejsca. W tym razie, potrzeba je kilkakrotnie w wodzie zanurzać i po każdém zamaczaniu zawiesić; tym sposobem wkrótce ono skruszeje, bez doznania szkodliwéj zmiany.

Za pomocą wody, a raczéj *pary wodnéj*, można w kilku dniach miéć sztuczny pekefleisz, niczém od zwyczajnego (prócz nieco bladszym kolorem) nie różniący się. — Tym końcem potrzeba nalać w garnek na 3—4 cale wysoko wody; o 1—2 cale nad wodę, włożyć na krzyż dwa kawałki drzewa, i na to drzewo położyć mięso peklować się mające. — Garnek w takiéj temperaturze stać winien, by woda ciągle parowała. Po upływie 2—3 dni, pekefleisz już jest gotów do użycia.

Wiadomo powszechnie, że ocet mocno oddziaływa zgniliznie; dla tego to moczenie mięsa w occie, lub okładanie go szmatką w tym płynie zmaczaną, zapobiega złéj woni onegóż, a przytém czyni je kruchém i smaczném. Ten sam skutek sprawia jałowiec i pokrzywa. Nadto, piérwszy i druga przyczyniają się wiele do dobrego smaku mięsa.

Jednym z pewnych, lecz nieco kosztownych środków, przechowywania mięsa na czas nieco dłuższy, jest cukier miałko utłuczony. — Posypane bowiem nim mięso lub ryby, jak najle-

piéj się przechowują; a nawet w odległe strony, bez żadnéj obawy przesłać je można. Podobno tego środka używają Hollendrzy, przesyłając do Anglii ryby.

Równie także skutecznym środkiem jest węgiel drzewny sproszkowany, którym posypuje się grubo mięso. — Proszek ten przez opłókanie zupełnie się oddala, i nie zostawia w mięsie nawet śladu, bąć to co do smaku jako i koloru. — W większych gospodarstwach mają do tego celu naczynie stósownéj wielkości, napełnione węglem sproszkowanym, w które mięso się kładzie i do koła węglem ogarnia.

Drób podwórzowy dobrze się przechowuje w własném pierzu; przytém nie należy go od razu paproszyć (wnętrzności wyjmować) — Jeżeli zaś w krótkim czasie ma skruszéć, dosyć jest przykryć go wraz z pierzem warstwą gorącego popiołu i w tym stanie przez noc zostawić.

Na zakończenie, podamy nader prosty i łatwy sposób, odjęcia zupełnie mięsu nieprzyjemnéj woni, z zepsucia się onegoż pochodzącéj. Tym środkiem jest węgiel, z miękkiego drzewa. — Potrzeba go najprzód oczyścić z przyczepionego do niego popiołu; tym końcem kładą się węgle w wodę, gdzie popiół natychmiast się od nich odłącza; poczém czyste węgle, miałko potłuczone, zawięzują się przestronnie w woreczek z czystego płótna, i kładą do garnka w którym się mięso napsute gotuje. — Tym sposobem najstarsze czyli mocno cuchnące, smaczny wyda rosoł.

Oznaki czokolady dobréj i fałszowanéj.

Dobra czokolada ma kolor brunatno-czerwony, jest gładka, nawet połyskowna, w łamie twarda, ziarnista, koloru jednostajnego. Łatwo i prędko rozpuszcza się w ustach, przyczém sprawia pewien stopień zimna. W wodzie i mleku szybko i jednostajnie się rozpuszcza, nie tworząc żadnego osadu. — Jeżeli *kakao*, nie dosyć jest dopalone, czokolada ma smak nieprzyjemny; jażeli zaś jest przepalone, utraca właściwą jéj tłustość; jest gorzka i czarna.

Jeżeli kiełki zapłodowe nie są zupełnie od ziarnek oddzielone, wtedy pozostają na spodzie filiżanki; gdyż są tak twarde, iż się nie dadzą rozetrzéć, ni téż w wodzie się rozpuszczają.

Jeżeli po ugotowaniu, czokolada osadza na spodzie naczynia części ziarniste, dowodzi to, albo że nie była dosyć miałko-roztartą, lub téż że zamiast cukru skrystalizowanego, czyli w głowach, użyto *faryny*.

Czokolada bywa *fałszowaną*: 1. *mąką* lub *mączką* czyli *krochmalem*; 2. wyrabianą z kakao, z którego poprzednio oléj *wytłoczono*.

Co do 1. *Mąkę i krochmal* poznać można w czokoladzie, po smaku do ciasta podobnym; tudzież po stanie klajstrowatym czokolady. — W tym razie, powierzchnia tabliczek jest mniéj połyskowna, w złamaniu krucha, że tak powiem mączysta, przytém łatwo się kruszy.

Co do 2. — W miejsce wytłoczonego oleju, dodają do czokolady oléj roślinny, lub téż tłuszcz zwierzęcy, albo gummę arabską, zmięszaną z palonemi migdałami. Fałszowanie takowe można poznać po zapachu ostrym, jakby przygorzałym. Im powierzchnia czokolady w tabliczkach jest mniéj połyskowną, tém też jest podlejszą. Jeżeli w łamie spostrzegają się małe punktciki, dowodzi to, że za wiele cukru posiada; jeżeli zaś na powierzchni ma małe, białawe plamy, widać że w formach zbyt wolno stygła.

Często zawiéra ona nieco żelaza, pochodzącego z naczyń, lub narzędzi żelaznych, do jéj fabrykacyi używanych. — Zawiéra prócz tego i nieco wapna. P. *Cadet* obliczył, iż osoba, która codziennie filiżankę czokolady pije, spożywa przez rok 6 łutów wapna. — Ale ponie-

waż wapno stanowi część składową ciała ludzkiego, nadto będące w czokoladzie nie jest *gryzącém*, przeto, niechby wreszcie powyższa ilość rzeczywiście spożytą została, szkodzić przecież zdrowiu nie może.

We Francyi sprzedają obecnie sześć gatunków czokolady, a mianowicie:

1. *Z niepalonego kakao*, czyli tak zwaną czokoladę zdrowia *Meńcha*.
2. *Z kakao, z którego oléj wytłoczony został.* Są osoby, które nie mogą trawić oleju kakaowego; a więc dla nich służy ten gatunek.
3. *Proszek czokoladowy* używa się do napoju lub zup.
4. *Czokolada zdrowia* jest ta, która nie posiada korzenia, a mianowicie wanili. Zawiéra ona częstokroć mąkę ryżową lub téż mączkę, dla uczynienia jéj pożywniejszą.
5. *Czokolada osmażona.*— Bierze się do niéj pewne zwierzęce aroma.— Nakoniec:
6. *Czokolada parowa*; w tém się ona różni od zwyczajnéj, że się massa rozciéra wałcami, parą poruszanemi.

Rozmaitości.

Nowa jutrzenka dla fabrykacyi cukru z buraków.

Dziennik fran. *Le Constitutionel* pod powyższym tytułem, donosi: że p. *Dombasle*, który od lat 6 ciągle pracuje nad wydoskonaleniem fabrykacyi cukru przez maceracyą, nakoniec wynalazł sposób, przez który można wyciągnąć z buraków 10 do 11 proc. cukru surowego. — Towarzystwo paryzkie (Sociéte d'encouragement pour l'industrie nationale), wyznaczyło kommissyę do rozpoznania wynalazku p. *Dombasle*; która, nietylko podanie wynalazcy potwierdziła, ale nadto dodała: że otrzymany tym sposobem cukier, o wiele jest lepszy od otrzymanego wszelkiemi innemi sposobami.

Sztuczna kawa.

W pewnéj zagranicznéj fabryce cykoryi, wyrabiają teraz także i *kawę sztuczną*. Składa się, ona z proszku cykoryi i z mąki zbożowéj. Najprzód robią z nich gatunek ciasta, poczém w stosownym aparacie wytłaczają z niego kulki, tak dalece do ziarnek kawy podobne, że gdy są upalone, trudno je od kawy naturalnéj rozpoznać. — Fabrykacya ta połączona jest z dość znacznemi kosztami; a że uważać ją należy niejako raczéj za fałszowanie cykoryi, aniżeli za podwyższenie jéj dobroci; a następnie i cena jéj niższą byćby powinna od ceny czystéj cykoryi, boć zawsze mąka zbożowa tańszą jest od proszku cykoryi, przeto zdaje się, iż nowy i powtarzam, dość kosztowny ten wynalazek, obliczony jest na fałszowanie naturalnéj kawy: — przynajmniéj pomniejszym kramarzom, wielką do tego podałby sposobność. — Dla przestrogi więc, nie dla naśladowania, ma służyć niniejsza wiadomość; tém bardziéj, iż podobnego rodzaju, (że użyjemy łagodnego wyrazu,) *zagraniczne spekulacye*, częstokroć najprzód do nas przychodzą.

Handel Pijawkami.

Od niejakiego czasu kilka małych miasteczek w Wielk. Ks. Poznańskiém, zajmuje się hodowaniem i handlem pijawek. W roku upłynionym, wyprowadzono za granicę przeszło 1,300,000

sztuk pijawek. Sprzedawano 1000 sztuk po zł. 300; po potrąceniu kosztów podróży, wpłynęło za nie do kraju przeszło 360,000 złp. Zaiste niemała pomoc dla mieszkańców za przedmiot, który z taką łatwością hodować można. (Patrz o hodowaniu pijawek Tygod. z r. 1839 stron. 33 i Tygod. z r. 1841 stron. 101).

Srodek przeciw wściekliznie.

Pisma francuzkie doniosły: że pewien ubogi z *Udine*, nagle zapamiętał się; chcący go ratować przez pomyłkę w miejsce przygotowanego lekarstwa, dali mu znaczną ilość octu; poczém wkrótce przyszedł do zdrowia. — Pewien lekarz włoski w Padwie, użył tegoż samego lekarstwa przeciw wściekliznie i skutek równie był pomyślny. Dawał on pacyentowi rano, na południe i w wieczór po funcie octu mocnego.

Brukowanie ulic gummą elastyczną.

Do *najosobliwszych osobliwości* — mówi Feuilleton — należy, że obecnie, Towarzystwo, złożone z osób majętnych i możnych, wzięło patent od Rządu Angielskiego na brukowanie ulic w Londynie *gummą elastyczną* (kautschuk). Pokład drewniany, ma być wyłożony warstwą kilka cali grubą gummy elastycznéj, umięszanéj z opiłkami żelaznemi i trocinami drzewnemi. — Massa ta, ma się opierać wszelkim wpływom pory czasu; przytém ma stanowić bruk najtrwalszy i najprzyjemniejszy.

Sprostowanie omyłki.

W Nrze 11 tego pisma, w Art. Obecny stan cukrowniów burakowych w Europie, zamieściliśmy, podług pisma zagranicznego, z którego rzeczony artykuł był wyjęty, *że w Polsce obecnie 6 cukrowniów się znajduje*. — Po zasięgnieniu bliższéj w téj mierze wiadomości, przekonaliśmy się, że ich jest znacznie więcéj. Wymieniamy te, o których dotąd mogliśmy powziąść pewną wiadomość:

1. W Guzowie, w majętności Hr. Henryka Łubieńskiego; jest to, że użyjemy tego wyrazu, matka istnących w kraju naszym cukrowniów.
2. W Szymanowie; założona na wielką skalę przez Towarzystwo; jest tu także piérwsza (do téj chwili) rafinacya cukru.
3. W Strzelcach w Gub. Kaliskiéj; w majętności W. Tresków. Założona podobno na 200 korcy buraków dziennie.
4. W Łukowie, w majętności Hr. Jana Łubieńskiego. Na wielką skalę.
5. W Częstocicach w majętności Hr. Henryka Łubieńskiego. Na wielką skalę.
6. W Lubelskiém, w dobrach W. Wojciechowskiego. Na wielką skalę.
7. W Horostyle w Podlaskiém, w dobrach W. Slubowskiego. Na wielką skalę.
8. W Małuszynie w dobrach W. Ostrowskiego (podobno na 200 korcy dziennie).
9. W Sernikach, w dobrach W. Popławskiego. Na wielką skalę i podobno z rafineryą cukru.
10. W Drozdowie, w dobrach W. Nowakowskiego. (Na 60 do 90 korcy dziennego wyrobu).
11. W Mazowieckiém W. Wernera.
12. W Bieniewicach.
13. W Izdebnie, W. Galiszet.
14. W Łempicach, W. Krajewskiego. i
15. W Leznicach, w dobrach W. Prądzyńskiego.

Jeżeli prócz wymienionych, inne znajdują się jeszcze w kraju naszym, Redakcya uprzejmie uprasza o łaskawe jéj zawiadomienie.

Kantor Główny w Starém Mieście N^ro^ 61. *na piérwszém piętrze.*